



Liqueur de Myrte



La **liqueur de myrte**, ou plus simplement **myrte**, est une liqueur, très populaire en Corse et en Sardaigne, obtenue par macération alcoolique de baies de myrte ou d'un mélange de baies et de feuilles. Dans l'acception courante du terme, la liqueur de myrte est le résultat de la macération de baies pigmentées mûres.

À cette catégorie s'applique spécifiquement l'expression « myrte rouge », à cause de la coloration conférée par les anthocyanes des baies.

Une catégorie différente est le « myrte blanc », expression générique désignant les liqueurs issues de la macération de baies dépigmentées ou celles issues de la macération de feuilles de jeunes bourgeons. Cette dernière liqueur a des caractéristiques organoleptiques nettement différentes de celles des liqueurs de myrte proprement dites.

Diverses sources font remonter les origines de cette liqueur à la tradition populaire du XIX^e siècle. Dans les familles on produisait alors du « vin de myrte » par macération hydro-alcoolique de baies mûres. Pour la macération, on utilisait un mélange d'alcool et d'eau ou, plus probablement, d'eau-de-vie et d'eau. Au terme de la période de macération on ajoutait du sucre ou du miel à l'extrait pour l'adoucir. Ce produit était destiné à l'autoconsommation. Diverses variantes de cette recette simple sont connues.

Préparation ménagère

Le schéma de la préparation ménagère prévoit, successivement, l'infusion alcoolique des baies mûres par macération dans de l'alcool à 95° ou d'eau de vie, la récupération de l'extrait alcoolique par égouttage, l'ajout à froid de sirop de sucre ou de sucre et de miel, la mise en bouteilles et la maturation.

Il existe diverses recettes pour la préparation de la liqueur, celle qui suit est donc la description d'une des variantes possibles. Les baies doivent être soigneusement lavées tout de suite après la récolte de manière à ôter la poussière et les autres impuretés. La présence de feuilles n'est pas un inconvénient, au contraire, elles apportent des propriétés aromatiques en vertu des principes actifs volatils qu'elles contiennent.

Après le lavage, on laisse les baies sécher quelques jours en les étendant en couches minces à l'abri de la poussière. On transfère ensuite les baies dans des récipients de verre foncé que l'on remplit d'eau de vie. La quantité d'alcool à employer est importante : l'alcool doit à peine recouvrir les baies parce qu'une quantité excessive donnerait un extrait trop pauvre en composants. Les récipients laissés reposer dans un local fermé pendant toute la période de macération, qui doit durer au total environ 40 jours.

Au terme de la macération, on récupère l'extrait en faisant égoutter les baies. L'extrait doit être filtré à l'aide de filtres en papier absorbant.

Entre-temps on prépare un sirop en faisant fondre à chaud du sucre dans la quantité d'eau adéquate. C'est la phase la plus délicate parce qu'une petite erreur peut se répercuter fortement sur les qualités du produit final. Le degré de densité du sirop dépend du degré d'alcool et du degré d'adoucissement désirés. Les recettes proposent en général des quantités moyennes exprimées en poids, soit 300 g de baies, 300 g d'alcool et un sirop préparé avec 250 g de sucre et 250 g d'eau, il est toutefois plus rationnel de travailler en termes de volumes en faisant un essai préliminaire sur une petite quantité : on prépare un sirop dont le rapport eau/sucre est de 1/1 et on l'ajoute à froid à l'extrait alcoolique. Les rapports volumétriques entre sirop et alcool sont, à titre indicatif, les suivants :

- pour obtenir un degré alcoolique de 30 % : 65 ml de sirop ajoutés à 35 ml d'extrait;
- pour obtenir un degré alcoolique de 34 % : 60 ml de sirop ajoutés à 40 ml d'extrait.

Ces indications n'ont qu'une valeur indicative parce que, pour une évaluation précise, il faudrait déterminer le degré de départ de l'extrait alcoolique. De toute manière, une fois réalisé l'essai préliminaire, on évalue l'opportunité de préparer un sirop plus concentré, si on désire une liqueur plus douce, ou bien plus dilué si on désire une liqueur plus « amère ». Dans cette évaluation, il faut tenir compte du fait que le processus de maturation accentue la saveur douce parce que l'effet astringent des tanins s'atténue. De toute façon, il s'agit d'évaluations subjectives très dépendantes de l'expérience.

Une fois la liqueur préparée, on la transvase dans les bouteilles. Pour la mise en bouteilles, de préférence en verre foncé. Avant de consommer la liqueur, il est conseillé de la conserver au moins un ou deux mois pour obtenir une maturation suffisante. Pendant la conservation, il peut être opportun d'effectuer un transvasement ou une seconde filtration pour éliminer les sédiments, mais souvent cette opération n'est pas nécessaire.

Préparation industrielle

Dans l'industrie de la liqueur, le schéma de la préparation traditionnelle a été adapté à un processus industriel, applicable à de grandes quantités et autorisant les contrôles de qualité.

Les baies, livrées par des ramasseurs qui exercent actuellement (en Sardaigne) leur activité sur la végétation spontanée du maquis méditerranéen, sont soumises à un lavage à l'eau froide pour éliminer les impuretés, après quoi elles subissent le processus d'infusion. Cela se fait par macération à alcool dans des cuves en acier.

Au terme de la macération, on procède à la séparation de l'extrait alcoolique de la fraction solide. L'extrait alcoolique est transféré dans d'autres cuves, tandis que la fraction solide est soumise à un lavage à l'eau potable pour récupérer l'extrait qui imprègne encore les baies. L'extrait hydro-alcoolique est transféré ensuite dans les cuves où se trouve le premier extrait. Ce que l'on obtient, dénommé « produit de masse », est un extrait hydro-alcoolique dont le degré est supérieur à 50 % et est stocké tel quel dans les cuves de stockage.

Les opérations suivantes s'effectuent à la fin sur les lots destinés à la mise en bouteilles. On procède avant tout à l'adoucissement du produit de masse, en général avec du sucre, après quoi on ajoute de l'eau dé-ionisée pour atteindre le degré d'alcool prévu. Suit la filtration et finalement la mise en bouteilles, généralement de verre foncé d'une contenance de 50 ou 75 cl.

Le produit a en général un degré d'alcool de 30 % ou de 32 %. Certains producteurs proposent cependant sur le marché des liqueurs de degré inférieur (28 %) ou supérieur (35 %).